

HIDEG ÉTELEK, SALÁTÁK

Házi zakuska és padlizsánkrém sült lencseropogóssal ■	3 850 Ft -
Kacsamájpaté marinált zöldségekkel ■	3 950 Ft 1,7
Szendvics trió (füstölt sonka, padlizsánkrém, őrségi kecskesajtkrém) ■	4 150 Ft 1,7,8,11
Főörtség saláta tökmaggal [kérhető grillezett csirkével vagy tokhállal] ■	3 550 Ft 1,3,4,7,8,10
Csirkével + 1 850 Ft / Tokhállal + 2 550 Ft	
Epres saláta őrségi kecskesajttal ■	4 650 Ft 7,8
Erdélyi bivaly mozzarella paradicsom velouté-val, zöldmorzsával ■	4 950 Ft 1,7,9

LEVESEK

Újházi kakasleves lúdgége tésztával ■	2 950 Ft 1,3,9
Tradicionális marhagulyás friss házi kenyérral ■	3 250 Ft 1,3,9
Parajkrémleves bundáskenyérral	2 250 Ft 1,3,9

FŐÉTELEK

Kapros tökfőzelék cukkini spagettivel [kérhető csirkével vagy tokhállal] ■	3 650 Ft 4
Csirkével + 1 850 Ft / Tokhállal + 2 550 Ft	
„Gránátos Induló” ízelítő a Magyar Honvédek ételéből ■	4 250 Ft 1,3,9
[házi tészta, burgonya, debreceni, kakastaréj, kovászolt uborka]	
Zöldborsórizottó parmezán chipsszel [kérhető csirkével vagy tokhállal] ■	3 950 Ft 7,9
Supreme csirkével + 2 350 Ft / Tokhállal + 2 550 Ft	
Rántott sertésszűz langyos mustármagos salátával ■	6 550 Ft 1,3,9,10
Bivalypörkölt juhtúrós, snidlinges tarhonyával ■	7 550 Ft 1,3,7,9,10
Rózsaszín kacsamell meggyel, burgonyagombóccal ■	8 450 Ft 1,3,7,9
M.69 [ropogós malaccsülök szablyaélen, pékné burgonya, házi csalamádé, jus] ■	8 490 Ft 9
M.69 [két személyre] ■	15 990 Ft 9
Eszterházy bélszín steak házi szélesmetélttel ■	17 990 Ft 1,3,7,9,10

HÁZI KOVÁSZOS KENYÉR, FÜSZERVAJ

Házi fűszervaj	790 Ft 7
Hatmagvas vekni	990 Ft 1,8,11
Kovászos parasztkenyér	990 Ft 1

CSÁSZÁRMORZSA

Budapest ■	3 290 Ft 1,3,7
Bécs ■	3 290 Ft 1,3,7

DESSZERTEK

Klasszikus almás pite ■	1 950 Ft 1,7,8
Somlói galuska ■	1 950 Ft 1,3,7,8
Citromos joghurt	2 450 Ft 3,7,8
Szeder -borsmenta ■	2 450 Ft 3,7,8
Rákóczi túrós ■	2 650 Ft 1,3,7,8
Főörtség torta ■	2 650 Ft 3,7,8
Ferenc József mousse [paleo]	2 990 Ft 3,8
Főörtség fagyaltkehely	2 850 Ft 3,6,7
Klasszikus fagyaltkehely	2 850 Ft 3,6,7

Allergének

1. Glutén - 2. Rákfélék - 3. Tojás - 4. Hal - 5. Földimogyoró - 6. Szójabab - 7. Tej - 8. Diófélék
9. Zeller - 10. Mustár - 11. Szezámmag - 12. Kén-dioxid - 13. Csillagfűrt (lupin) - 14. Puhatestűek

Áraink forintban értendők - A vég számlához 14,5% szervizdíjat számolunk fel - 1 eur/350 Ft

Budavári Palota / Főörség és Iovarda
Nyitvatartás: Hétfő - Vasárnap: 10:30 - 21:30
Chef: Pék András, Cukrász chef: Regenbach Attila
info@foorseg.hu, www.foorseg.hu

FŐÖRSÉG

ÉTTEREM ÉS KÁVÉHÁZ



Moson Vármegye

Andrássy Dávid - Főhadnagy
Bene Pál - Százados
„Gránátos Induló”
Eszterházy bélszín steak házi szélesmetélttel

Vas Vármegye

Boros Ádám - Altábornagy
Epres saláta őrségi kecskesajttal

Zala Vármegye

Babos Pál - Zászlóalj főhadnagy
Főörseg saláta grillezett csirkemellel, tökmaggal
Kapros tökfőzelék kukkini spagettivel

Tolna Vármegye

Bezerdjé József-Lajos - Alezredes
Supreme csirkemell zöldborsórizottal

Bács-Bodrog Vármegye

Bátasmegey Sámuel - Kapitány
Rózsaszín kacsamell meggyel, burgonyagombóccal

Pest-Pilis-Solt-Kiskun Vármegye

Clementis Gábor - Al II. testőrőrmester
Újházi kakasleves lúdgége tésztával
Rákóczi túrós

Jász-Nagykun-Szolnok Vármegye

Czigler Imre - Főhadnagy
Rántott sertésszűz langyos mustármagos salátával

Temes Vármegye

Emánuel György - Kapitány
Szendvics trió

Arad Vármegye

Atzél Sándor - Vármegyei másodalispán
Házi zakuska és padlizsánkrém sült
lencseropogóssal

Bihar Vármegye

Baranyi László - Debrecen városi tanácsos
Tradicionális marhagulyás friss házi kenyérrrel
Kacsamájaté marinált zöldségekkel
Bivalypörkölt juhtúrós, snidlinges tarhonyával

Szabolcs Vármegye

Besseney György - Udvari könyvtár őre
Klasszikus almás pite vanília fagyalattal
Szeder - borsmenta

Szatmár Vármegye

Boros Ignác - Kapitány
Erdélyi bivaly mozzarella paradicsom velouté-val, zöldmorzsaival
Somlói galuska

Budapest

M.69 / ropogós malaccsülök szablayeLEN
Főörseg torta

Budapest-Bécs

„Császármorzsa”



LEGYEN A TÖRTÉNELEM A TE TÖRTÉNED!

www.foorseg.hu/gastory

A Főörseg Étterem és Kávéház küldetése, hogy a felszolgált ételeken és borokon keresztül emléket állítson a Magyar Testőrség azon tagjainak, akik életük árán is szolgálták uralkodóinkat. A hagyományosan a történelmi Magyarország vármegyéiből toborzott katonák szülőföldjén keresztül szeretnénk bemutatni a régió gasztronómiai sokszínűségét.

ITALLAP

Limonádé, házi szörp 0,4 l

Klasszikus limonádé	1290 Ft
Házi jeges tea	990 Ft
Mangós limonádé	1590 Ft
Cukormentes epres limonádé	1790 Ft
Görögdiányes limonádé	1690 Ft
Főörség szörp (csipkebogyó-gyömbér)	1190 Ft

Üdítő, ásványvíz

NORDAQ szűrt víz 0,33	650 Ft
NORDAQ szűrt víz 0,75	890 Ft
NaturAqua ásványvíz 0,33	790 Ft
NaturAqua ásványvíz 0,75	990 Ft
Coca cola, Coca Cola zero, Fanta	790 Ft
Kinley gyömbér, Kinley tonic	790 Ft
Cappy gyümölcslevek	790 Ft
(alma, narancs, őszibarack)	
Red Bull	1890 Ft

Sör

Borsodi csapolt 0,5	1490 Ft
Borsodi csapolt 0,3	890 Ft
Stella Artois csapolt 0,4	1690 Ft
Stella Artois csapolt 0,25	1090 Ft
Staropramen dark 0,5	1490 Ft
Stella Artois alkoholmentes 0,33	1290 Ft
Zirci Apátság Dubbel félbarna	1890 Ft
Zirci Apátság szűretlen búza	1890 Ft

Rövidital, pálinka /4 cl

Unicum / szilva, barista /	1990 Ft
Jagermeister	1990 Ft
Jack Daniels	2290 Ft
Opera Gin	1990 Ft
Hendrick's	2590 Ft
Matusalem	2290 Ft
Sauza Silver	2290 Ft
Hennessy V.S.	2290 Ft
Laphroaig	2990 Ft
Grey Goose	2290 Ft
Beluga Noble	2790 Ft
Árpád pálinka	2990 Ft
/birs, cigánymeggy, piros vilmos, dupla kajsz 60%/	
Árpád pálinka / málna /	3990 Ft

Fehérbor

Főörség Irsai Olivér / 1,5 dl	1290 Ft
Főörség Irsai Olivér 2022 / palack	6450 Ft
Paulus Sauvignon Blanc / 1,5 dl	1290 Ft
Paulus Sauvignon Blanc 2022 / palack	6450 Ft
Váli Olaszrizling / 1,5 dl	1590 Ft
Váli Olaszrizling 2022 / palack	7990 Ft
Gróf Buttler Chardonnay / 1,5 dl	1690 Ft
Gróf Buttler Chardonnay 2018 / palack	8450 Ft

Rozé

Főörség rozé / 1,5 dl	1290 Ft
Főörség rozé / palack	6450 Ft
Lelovits rozé / 1,5 dl	1490 Ft
Lelovits rozé 2022 / palack	7450 Ft
Sauska rozé / 1,5 dl	1990 Ft
Sauska rozé 2022 / palack	9990 Ft

Vörösbor

Főörség Cuvée / 1,5 dl	1490 Ft
Főörség Cuvée / palack	7450 Ft
Vesztergombi Kadarka / 1,5 dl	1890 Ft
Vesztergombi Kadarka 2019 / palack	9450 Ft
Liszky Cabernet Franc Giulia / 1,5 dl	1890 Ft
Liszky Cabernet Franc Giulia 2018 / palack	9450 Ft
St. Andrea Pinot Noir /1,5 dl	1890 Ft
St. Andrea Pinot Noir 2021 / palack	9990 Ft

Desszertbor

Naár késői kövér / 1 dl	1590 Ft
Naár késői kövér / palack	7950 Ft
Gróf Degenfeld / palack	19990 Ft
/5 Puttonyos Aszú 2016 /	

Gyöngyözőbor / Pezsgő / Champagne

Paulus Extra Dry /1,5 dl	1590 Ft
Paulus Extra Dry /palack	7990 Ft
Louis Francois Brut Nature/1,5 dl	2690 Ft
Louis Francois Brut Nature/palack	13450 Ft
Kreinbacher Brut Nature	18990 Ft
Sauska Rosé Brut	18990 Ft
Pol Roger Champagne Brut	49900 Ft

Spritz/ Koktél

Fruit Mojito (epres)	2990 Ft
Hugo	2990 Ft
Aperol Spritz	2990 Ft
Cuba Libre	2990 Ft
Gin-Tonic	2990 Ft

Kávé / tea / forró italok

Royal kávé	990 Ft
Eszpresszó	790 Ft
Dupla eszpresszó	1190 Ft
Hosszú kávé	790 Ft
Americano	790 Ft
Macchiato	890 Ft
Latte Macchiato	990 HUF
Melange	1290 HUF
Cappuccino	990 Ft
Cafe Latte	990 Ft
Jeges kávé	1390 Ft
Dilmah tea (filteres)	990 Ft

COLD DISHES, SALAD

Home made zakuszka and aubergine cream with lentil crisp ■	3 850 HUF / 11,00 € -
Duck liver pate with marinated vegetables ■	3 950 HUF / 11,30 € 1,7
Sandwich selection ■ [smoked ham, aubergine cream, goat cheese cream]	4 150 HUF / 11,90 € 1,7,8,11
Royal Guard salad with pumpkin seed [add chicken or sturgeon] ■	3 550 HUF / 10,10 € 1,3,4,7,8,10
with chicken + 1 850 HUF / 5,29 € / with sturgeon + 2 550 HUF / 7,28 €	
Salad with strawberry, goat cheese ■	4 650 HUF / 13,30 € 7,8
Transylvanian buffalo mozzarella with tomato veloute ■	4 950 HUF / 14,10 € 1,7,9

SOUPS

„Újházi” rooster soup with homemade noodles ■	2 950 HUF / 8,40 € 1,3,9
Traditional beef goulash soup with fresh bread ■	3 250 HUF / 9,30 € 1,3,9
Spinach cream soup with egg bread	2 250 HUF / 6,40 € 1,3,9

MAIN COURSES

Zucchini spaghetti with squash pottage [add chicken or sturgeon] ■	3 650 HUF / 10,40 € 4
with chicken + 1 850 HUF / 5,30 € / with sturgeon + 2 550 HUF / 7,28 €	
„Grenadiermarsch” with bacon, sausage, sour pickles ■	4 250 HUF / 12,10 € 1,3,9
Green pea risotto with parmesan chips [add chicken or sturgeon] ■	3 950 HUF / 11,30 € 7,9
with chicken supreme + 2 350 HUF / 6,71 € / with sturgeon + 2 550 HUF / 7,28 €	
Deep fried pork tenderloin with warm lettuce in mustard seed dressing ■	6 550 HUF / 18,70 € 1,3,9,10
Buffalo stew with sheep curd pasta ■	7 550 HUF / 21,60 € 1,3,7,9,10
Rose duck breast with sour cherry, potato dumplings ■	8 450 HUF / 24,10 € 1,3,7,9
M.69 [crispy pork knuckle on saber, roasted potato, pickles, jus] ■	8 490 HUF / 24,30 € 9
M.69 [For two person] ■	15 990 HUF / 45,70 € 9
„Eszterházy” beef tenderloin steak with homemade pasta ■	17 990 HUF / 51,40 € 1,3,7,9,10

HOMEMADE SOURDOUGH BREAD, BUTTER

Home made butter	790 HUF / 2,30 € 7
„Six seedy” sourdough bread	990 HUF / 2,80 € 1,8,11
Traditional sourdough bread	990 HUF / 2,80 € 1

KAISERSCHMARRN

Budapest ■	3 290 HUF / 9,40 € 1,3,7
Wien ■	3 290 HUF / 9,40 € 1,3,7

DESSERTS

Traditional apple pie with vanilla ice cream ■	1 950 HUF / 5,60 € 1,7,8
Somlói sponge cake ■	1 950 HUF / 5,60 € 1,3,7,8
Lemon-yogurt cake	2 450 HUF / 7,00 € 3,7,8
Blackberry- peppermint cake ■	2 450 HUF / 7,00 € 3,7,8
„ Rákóczi „ cottage cheese cake ■	2 650 HUF / 7,60 € 1,3,7,8
Royal Guard cake ■	2 650 HUF / 7,60 € 3,7,8
Franz Joseph mousse [paleo]	2 990 HUF / 8,50 € 3,8
Ice cream cup Royal Guard	2 850 HUF / 8,10 € 3,6,7
Ice cream cup classic	2 850 HUF / 8,10 € 3,6,7

Allergens

1. Gluten - 2. Crustaceans - 3. Eggs - 4. Fish - 5. Peanuts - 6. Soya - 7. Milk - 8. Tree nuts - 9. Celery
10. Mustard - 11. Sesame - 12. Sulphites - 13. Lupin - 14. Molluscs

Prices are in HUF - 14,5% service charge is added to grand total - 1 eur/350 Ft

Buda Castle / Royal Guard and Riding Hall
Opening hours: Monday - Sunday: 10:30 - 21:30
Chef: András Pék, Pastry chef: Attila Regenbach
info@foorseg.hu, www.foorseg.hu

ROYAL GUARD

RESTAURANT & CAFÉ



Moson Country

Andrássy Dávid - First lieutenant
Bene Pál - Captain
„Grenadiermarsch” with bacon, sausage, cucumber
„Eszterházy” beef tenderloin steak with homemade pasta

Vas Country

Boros Ádám - Brigadier general
Salad with strawberry, goat cheese

Zala Country

Babos Pál - Battalion first lieutenant
Royal Guard salad with roasted chicken breast
Zucchini spaghetti with squash pottage

Tolna Country

Bezerdjé József-Lajos - Lieutenant-colonel
Chicken breast Supreme with green pea risotto

Bács-Bodrog Country

Bátszegyey Sámuel - Captain
Rose duck breast with sour cherry, potato dumplings

Pest-Pilis-Solt-Kiskun Vármegye

Clementis Gábor - Sergeant
„Újházi” rooster soup with homemade noodles
„Rákóczi”, cottage cheese cake

Jász-Nagykun-Szolnok Country

Czigler Imre - First lieutenant
Pork tenderloin fried in breadcrumbs

Temes Country

Emánuel György - Captain
Sandwich selection

Arad Country

Atzél Sándor - Second deputy of the county
Home made zakuszka and aubergine cream
with lentil crispy

Bihar Country

Baranyi László - Debrecen city councilor
Duck liver pate with marinated vegetables
Traditional beef goulash soup with fresh bread
Buffalo stew with sheep curd pasta

Szabolcs Country

Bessenyei György - Court library keeper
Traditional apple pie with vanilla ice cream
Blackberry-peppermint cake

Szatmár Country

Boros Ignác - Captain
Transylvanian buffalo mozzarella with tomato veloute
Somlói sponge cake

Budapest

M.69/crispy pork knuckle on saber
Royal Guard cake

Budapest-Vienna

Kaiserschmarrn



**MAKE HISTORY
YOUR STORY!**

www.foorseg.hu/en/gastory

The mission of the Royal Guard Restaurant and Café is to commemorate, through the food and wine served, the members of the Hungarian Guard who served our rulers with their lives. We would like to showcase the gastronomic diversity of the region through the homeland of soldiers traditionally recruited from the counties of historic Hungary.

BEVERAGES

Lemonade, home made fruit syrups 0,4 l

Classic lemonade	3,7 € / 1290 HUF
Homemade iced tea	2,8 € / 990 HUF
Mango lemonade	4,5 € / 1590 HUF
Strawberry lemonade/ sugarfree	5,1 € / 1790 HUF
Watermelon lemonade	4,8 € / 1690 HUF
Royal Guard syrup (rosehip-ginger)	3,4 € / 1190 HUF

Soft drink, mineral water

NORDAQ premium water 0,33	1,9 € / 650 HUF
NORDAQ premium water 0,75	2,5 € / 890 HUF
NaturAqua mineral water 0,33	2,3 € / 790 HUF
NaturAqua mineral water 0,75	2,8 € / 990 HUF
Coca cola, Coca Cola zero, Fanta	2,3 € / 790 HUF
Kinley ginger ale, Kinley tonic	2,3 € / 790 HUF
Cappy fruit juices (apple, orange, peach)	2,3 € / 790 HUF
Red Bull	5,4 € / 1890 HUF

Beer

Borsodi draft 0,5	4,3 € / 1490 HUF
Borsodi draft 0,3	2,5 € / 890 HUF
Stella Artois draft 0,4	4,8 € / 1690 HUF
Stella Artois draft 0,25	3,1 € / 1090 HUF
Staropramen dark 0,5	4,3 € / 1490 HUF
Stella Artois alcoholfree 0,33	3,7 € / 1290 HUF
Zirci Apátsági Dubbel semi-brown	5,4 € / 1890 HUF
Zirci Apátsági Dubbel unfiltered wheat	5,4 € / 1890 HUF

Spirits / 4 cl

Unicum /plum, barista/	5,7 € / 1990 HUF
Jagermeister	5,7 € / 1990 HUF
Jack Daniels	6,5 € / 2290 HUF
Opera Gin	5,7 € / 1990 HUF
Hendrick's	7,4 € / 2590 HUF
Matusalem	6,5 € / 2290 HUF
Sauza Silver	6,5 € / 2290 HUF
Hennessy V.S.	6,5 € / 2290 HUF
Laphroaig	8,5 € / 2990 HUF
Grey Goose	6,5 € / 2290 HUF
Beluga Noble	8,0 € / 2790 HUF
„Árpád“ Schnapps	8,5 € / 2990 HUF
/Quince, sour cherry, apricot 60%, red williams pear/ „Árpád“ Schnapps /Raspberry/	11,4 € / 3990 HUF

White wine

Royal Guard „Irsai Olivér„ / 1,5 dl	3,7 € / 1290 HUF
Royal Guard „Irsai Olivér„ / bottle	18,4 € / 6450 HUF
Paulus Sauvignon Blanc / 1,5 dl	3,7 € / 1290 HUF
Paulus Sauvignon Blanc / bottle	18,4 € / 6450 HUF
Váli Olaszrizling / 1,5 dl	4,5 € / 1590 HUF
Váli Olaszrizling / bottle	22,8 € / 7990 HUF
Gróf Buttler Chardonnay / 1,5 dl	4,8 € / 1690 HUF
Gróf Buttler Chardonnay / bottle	24,1 € / 8450 HUF

Rosé

Royal Guard rosé / 1,5 d	3,7 € / 1290 HUF
Royal Guard rosé / bottle	18,4 € / 6450 HUF
Lelovits rosé / 1,5 dl	4,3 € / 1490 HUF
Lelovits rosé / bottle	21,3 € / 7450 HUF
Sauska rosé / 1,5 dl	5,7 € / 1990 HUF
Sauska rosé / bottle	28,5 € / 9990 HUF

Red wine

Royal Guard Cuvée / 1,5 dl	4,3 € / 1490 HUF
Royal Guard Cuvée / bottle	21,3 € / 7450 HUF
Vesztergombi Kadarka / 1,5 dl	5,4 € / 1890 HUF
Vesztergombi Kadarka / bottle	27,0 € / 9450 HUF
Liszky Cabernet Franc Giulia / 1,5 dl	5,4 € / 1890 HUF
Liszky Cabernet Franc Giulia / bottle	27,0 € / 9450 HUF
St. Andrea Pinot Noir / 1,5 dl	5,4 € / 1890 HUF
St. Andrea Pinot Noir / bottle	28,5 € / 9990 HUF

Dessert wine

Naár Cuvée late harvest/1 dl	4,5 € / 1590 HUF
Naár Cuvée late harvest/bottle	22,7 € / 7950 HUF
Gróf Degenfeld / bottle	57,1 € / 19990 HUF
/5 Puttonyos Aszú 2016 /	

Sparkling wine / Champagne

Paulus Extra Dry / 1,5 dl	4,5 € / 1590 HUF
Paulus Extra Dry bottle	22,8 € / 7990 HUF
Louis Francois Brut Nature / 1,5 dl	7,7 € / 2690 HUF
Louis Francois Brut Nature / bottle	38,4 € / 13450 HUF
Kreinbacher Brut Nature	54,3 € / 18990 HUF
Sauska Rosé Brut	54,3 € / 18990 HUF
Pol Roger Champagne Brut	142,6 € / 49900 HUF

Spritz/ Cocktail

Fruit Mojito (strawberry)	8,5 € / 2990 HUF
Hugo	8,5 € / 2990 HUF
Aperol Spritz	8,5 € / 2990 HUF
Cuba Libre	8,5 € / 2990 HUF
Gin-Tonic	8,5 € / 2990 HUF

Coffee / tea / hot drinks

Royal coffee	2,8 € / 990 HUF
Espresso	2,3 € / 790 HUF
Double espresso	3,4 € / 1190 HUF
Long coffee	2,3 € / 790 HUF
Americano	2,3 € / 790 HUF
Macchiato	2,5 € / 890 HUF
Latte Macchiato	2,8 € / 990 HUF
Melange	3,7 € / 1290 HUF
Cappuccino	2,8 € / 990 HUF
Cafe Latte	2,8 € / 990 HUF
Ice coffee	4,0 € / 1390 HUF
Dilmah tea (tea bag)	2,8 € / 990 HUF

BORLAP / WINE LIST

Fehérbor/White Wine	Borvidék /wine region	palack/bottle	1,5 dl
Váli Olaszrizling 2021	Badacsony ■	7 990 Ft / 22,8 €	1 590 Ft / 4,5 €
Gróf Buttler Chardonnay 2018	Eger ■	8 450 Ft / 24,1 €	1 690 Ft / 4,8 €
Balla Géza Magyarádi fehér 2021	Ménes ■	8 450 Ft / 24,1 €	1 690 Ft / 4,8 €
Bogdán Nagy-Somlói Juhfark 2018	Nagy-Somló ■	6 990 Ft / 20,0 €	-
Sauska Sárgamuskotály 2021/2022	Villány ■	7 990 Ft / 22,8 €	-
Váli Kéknyelű 2021	Badacsony ■	9 990 Ft / 28,5 €	-
Béres Furmint 2019	Tokaj ■	9 990 Ft / 28,5 €	-
Szepsy Úrágya Furmint 2018/2020	Tokaj ■	29 900 Ft / 85,4 €	-

Rozé/ Rose	Borvidék /wine region	palack/bottle	1,5 dl
Lelovits Rozé 2022	Villány ■	7 450 Ft / 21,3 €	1 490 Ft / 4,3 €
Sauska Rozé 2022	Villány ■	9 990 Ft / 28,5 €	1 990 Ft / 5,7 €

Vörösbor/ Red Wine	Borvidék /wine region	palack/bottle	1,5 dl
Vesztergombi Kadarka 2019	Szekszárd ■	9 450 Ft / 27,0 €	1 890 Ft / 5,4 €
Liszkay Cabernet Franc Giulia 2018	Balaton-felvidék ■	9 450 Ft / 27,0 €	1 890 Ft / 5,4 €
St. Andrea Pinot Noir 2021	Eger ■	9 990 Ft / 28,5 €	1 890 Ft / 5,4 €
Pfneiszl Távoli Világ Cuvée 2019	Sopron ■	11 990 Ft / 34,3 €	1 990 Ft / 5,7 €
Tóth Egri Bikavér Selection 2018	Eger ■	12 990 Ft / 37,1 €	-
Mészáros Grandiózus Malbec 2020	Szekszárd ■	13 990 Ft / 40,0 €	-
Balla Feketeleányka Sziklabor 2019	Ménes ■	19 990 Ft / 57,1 €	-
Bott Frigyes Kékfrankos 2021	Garam mente ■	19 990 Ft / 57,1 €	-
Malatinszky Noblesse Cabernet Sauvignon 2015	Villány ■	18 990 Ft / 54,3 €	-
DiBonis Shiraz 2017	Vajdaság ■	22 990 Ft / 65,7 €	-
Tiffán Elysium 2016	Villány ■	29 990 Ft / 85,7 €	-

Desszertbor / Sweet Wine	Borvidék /wine region	palack/bottle	1,5 dl
Gróf Degenfeld 5 Puttonyos Aszú 2016	Tokaj ■	19 990 Ft / 57,1 €	-
DiBonis Néró /kései szüret/ 2017	Vajdaság ■	19 990 Ft / 57,1 €	-
Oremus 6 puttonyos aszú 2013	Tokaj ■	39 990 Ft / 114,3 €	-

Prosecco/Pezsgő/ Champagne	palack/bottle	1,5 dl
Louis Francois Brut Nature	13 450 Ft / 38,4 €	2 690 Ft / 7,7 €
Kreinbacher Brut Nature	18 990 Ft / 54,3 €	-
Sauska Rosé Brut	18 990 Ft / 54,3 €	-
Pol Roger Brut Reserve	49 900 Ft / 142,6 €	-
Bortolomio Prosecco	12 990 Ft / 37,1 €	-
Arapart 7 crus	39 990 Ft / 114,3 €	-
Ca'del Bosco Cuvée	29 990 Ft / 85,7 €	-
Laurent Perrier Rose	79 900 Ft / 228,3 €	-
Pol Roger Sir Winston Churchill 2013	149 900 Ft / 428,3 €	-

Áraink forintban értendők - A végösszeghez 14,5 % szervízdíjat számolunk fel - 1 eur/350 Ft
Prices are in HUF - 14,5% service charge is added to grand total - 1 eur/350 Ft